

# Birnenkuchen mit Guss

Der Birnenkuchen mit Guss, ist gut geeignet für Zwischendurch. Das Rezept könnte man zusätzlich auch noch mit Rosinen oder Nüssen variieren.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 1,2 h

**Ruhezeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

1 Stk.	Klarsichtfolie
1 Stk.	<a href="#">Backform</a>

## Für den Teig

100 g	Kristallzucker
120 g	<a href="#">Butter</a> (Zimmertemperatur)
200 g	Mehl

## Für den Belag

1.5 Dosen	<a href="#">Birnen</a> (ca. 700g Abtropfgewicht)
-----------	--

## Für den Guss

2 Stk.	Eigelbe
150 g	Kristallzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
300 g	Crème fraîche
2 Stk.	Eiweiß

## Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker (optional)
---------------	------------------------

## Zubereitung

1. Für den **Birnenkuchen mit Guss**, den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ring einfetten. Die Birnen zum Abtropfen in ein Sieb geben.
2. Dann den Zucker mit der Butter verrühren und das Mehl hinzufügen. Alles gut verkneten, bis ein geschmeidige Teigkugel entstanden ist. Diese dann in Klarsichtfolie einwickeln und zum Ruhen ca. 30 Minuten in den Kühlschrank geben.
3. Danach den Ofen auf 175°C Ober/Unterhitze vorheizen. Jetzt mit dem Teig, den Boden der Springform auslegen und dabei einen ca. 2cm hohen Rand am Springformrand hochziehen. Die Form dann für ca. 10 Minuten vorbacken.
4. In der Zeit den Guss zubereiten. Dazu die Eigelbe mit dem Kristallzucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Dann das Creme fraiche unterrühren.
5. Jetzt die Eiweiße steif schlagen und unter die Creme heben.
6. Nun den Boden der Springform mit den Birnen belegen und mit dem Guss überziehen. Der Kuchen sollte nun ca. 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen auf der Oberfläche zu dunkel werden, kann man diesen mit etwas Backpapier oder Alufolie abdecken. Vor dem Servieren kann man den Kuchen noch mit Staubzucker bestäuben.

## Tipp

Für den Birnenkuchen mit Guss kann man natürlich auch frische Birnen verwenden, allerdings müssten diese dann eventuell vorher gedünstet werden.